



## Chambert Gourmand

### Rosé Plaisir



**Appellation: Vin de pays du Comté Tolosan**

Propriétaire – vigneron : Philippe Lejeune

Conseil : Stéphane Derenoncourt

**Cépages**

Assemblage : 80 % Malbec, 20 % Merlot

**Vignoble**

Terroir argilo-calcaire, caillouteux et ferrugineux des Hauts Coteaux de l'AOC Cahors (300m d'altitude). Culture naturelle. Taille guyot, vigne ébourgeonnée, épamprée, éclaircie et effeuillée. Triple tri des vendanges sur table.

Age moyen des vignes : 20 ans.

Rendements : 40 hl/ha.

**Notre Démarche Qualité intègre la protection globale de l'environnement**



**Vinification**

- Rosé de saigné
- Fermentation lente à basse température sur levures naturelles (28/30°C)
- Fermentation malo-lactique en cuves.
- Elevage de 6 mois d'élevage en cuve inox uniquement.
- Mis en bouteille au château.

**Dégustation**

- Couleur : Robe d'un rouge cerise vif et éclatant.
- Nez : Fruité, notes minérales soutenues par de touches épicées.
- Bouche : soyeuse, fraîche et tendue, tanins fondus.
- Garde : 2 à 3 ans
- Servir à 12°C.